PRODUCTO / NOMBRE	**BASA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000256
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez perteneciente a la especie *Pangasius hypophthalmus* de agua dulce, es de color gris y de carne blanca.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Base Vólatiles Totales	70 mg / 100g
Plomo Pb	0,3 mg / Kg
Cadmio Cd	0,05 mg / Kg
Mercurio Hg	0,5 mg / Kg

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento *E. coli* ufc / g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 / 25 g	5	Negativo		0

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.
	Contenido	Cinco (5) Kilos en porciones de 200 gramos
	Requisitos Normativos	Debe dar estricto cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No.122 / 2012.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en bolsa por cinco (5) kilos en porciones de 200 gramos, congelado en canastilla.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura igual o superior a -18°C bajo cero.
	Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, congelado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - HACCP. - Certificado favorable en Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	